Det søte liv...

After Eight ruter



Ingredienser

125 g smør
1,5 dl brunt sukker (se tips)
2 store egg
1 ts bakepulver
2 dl hvetemel
0,5 dl kakao
3 dråper peppermynteolje (se tips)

Pynt:
20 stk After Eight (se tips)

Fremgangsmåte

Pisk mykt smør og brunt sukker til det blir luftig. Pisk inn eggene, ett om gangen. Sikt sammen mel, bakepulver og kakao og bland inn i deigen. Rør til slutt inn peppermynteolje (se tips).

Ha deigen i en bakepapirkledd, liten langpanne (ca 20x30 cm). Stek kaken på rist midt i ovnen ved 180°C i 12-15 min. Løft kaken ut av langpannen ved å ta tak i bakepapiret. Del kaken opp i firkanter og legg en plate After Eight på hvert stykke mens kaken fortsatt er varm (se tips). Avkjøl. Når kaken er helt kald kan kakestykkene løftes fra bakepapiret med en stekespade.

Tips

Denne oppskriften er hentet fra kakeboken "Kjendisenes beste kaker og andre favoritter", Orion forlag (2004).

Bruk lyst demerarasukker eller råsukker til denne kaken. Vanlig, hvitt sukker kan også brukes.

Peppermynteolje fås kjøpt på apoteket og i noen hobbybutikker. Pass nøye på at du ikke tilsetter for mye - det er MYE smak i hver dråpe!

En pakke After Eight (normalstørrelse) inneholder 24 plater. Poenget med å legge After Eight platene på kakestykkene mens de fortsatt er varme, er at After Eight platene da vil smelte litt og dermed feste seg til kakestykkene.

"After Eight ruter" egner seg godt til frysing.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/after-eight-ruter